SKRIPSI

INOVASI KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI DESA WISATA BONGAN TABANAN

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nyoman Picha

JURUSAN PARWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

INOVASI KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI DESA WISATA BONGAN TABANAN

I Nyoman Picha
NIM 2415854027

JURUSAN PARWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

SKRIPSI

INOVASI KULINER LOKAL DALAM MENDUKUNG PARIWISATA BERKELANJUTAN DI DESA WISATA BONGAN TABANAN

Skripsi ini diusulkan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Terapan Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali

POLITEKNIK NEGERI BALI

I Nyoman Picha
NIM 2415854027

PROGRAM STUDI MANAJEMEN BISNIS PARIWISATA
JURUSAN PARWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI
BADUNG
2025

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyusun skripsi penelitian dengan judul Inovasi Kuliner Lokal Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan. Skripsi ini akhirnya bisa diselesaikan dalam keadaan tepat waktu. Penulisan skripsi merupakan syarat menyelesaikan Pendidikan Terapan S1 Manajemen Bisnis Pariwisata di Politeknik Negeri Bali.

Penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari berbagai pihak yang selalu memberikan dukungan dan masukan, sehingga pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada pihak tersebut, di antaranya:

1. I Nyoman Abdi, S.E., M.eCom selaku Direktur Politeknik Negeri Bali yang memberikan fasilitas serta kesempatan pada penulis untuk melaksanakan perkuliahan di kampus Politeknik Negeri Bali.
2. Dr. Ni Nyoman Sri Astuti, SST.Par, M.Par selaku Ketua Jurusan Pariwisata Politeknik Negeri Bali yang telah memberikan izin dalam melaksanakan perkuliahan pada Jurusan Pariwisata serta turut membantu kelancaran penyusunan skripsi.
3. Putu Tika Virginiya. S. PD. M. Pd selaku Sekretaris Jurusan Pariwisata yang serta membantu memberikan kelancaran dan masukan.
4. Dr. Made Satria Pramanda Putra, S.H., S.E., M.M selaku Koordinator Prodi Manajemen Bisnis Pariwisata yang serta memberikan banyak panduan, dorongan, dan masukan dalam melaksanakan penyusunan skripsi
5. Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.,Par selaku Dosen Pembimbing I yang serta memberikan pandangan, arahan, motivasi dan telah meluangkan waktu untuk membimbing penyusunan skripsi ini dari tahap awal sampai akhir.
6. Elvira Septevany., S.S., M.Li selaku Dosen Pembimbing II yang telah memberikan saran, dukungan, dan bimbingan nya tanpa henti untuk membantu menyelesaikan penulisan skripsi ini dengan baik dan tepat waktu.
7. Bapak I Ketut Sukarta, SE., selaku Perbekel dan ibu Sukarti Sukarta, S,ST., selaku Ketua tim penggerak PKK Desa dan seluruh masyarakat Desa Bongan yang telah berbagi ilmu dalam kegiatan pelatihan kuliner inovasi lokal food

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

8. Bapak I Nengah Karyana, orang tua dan Ni Putu Nila Wati, istri serta seluruh anggota keluarga yang telah memberikan dukungan dan motivasi dalam bentuk fisik, materi maupun doa selama melakukan penulisan skripsi.
9. Teman-teman dan sahabat yang senantiasa memberikan dorongan motivasi, dukungan secara terus menerus sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi.

Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna mengingat keterbatasan pengetahuan dan pengalaman. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih dan mohon maaf jika ada kesalahan dalam melakukan penelitian.

Penulis

Nyoman Picha

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

ABSTRAK

Picha, I Nyoman. (2025). Inovasi Kuliner Lokal Dalam mendukung Pariwisata berkelanjutan Di Desa Wisata Bongan Tabanan. Skripsi: Manajemen Bisnis Pariwisata, Jurusan Pariwisata, Politeknik Negeri Bali.

Skripsi ini telah disetujui dan diperiksa oleh Pembimbing I: Ida Ayu Elistyawati, A.Par., M.Par dan Pembimbing II: Elvira Septevany, SS., M.Li

Kata kunci: inovasi kuliner, kuliner lokal, pariwisata berkelanjutan, wisata kuliner.

Inovasi kuliner menjadi faktor penting dalam mempertahankan identitas budaya sekaligus meningkatkan daya tarik wisata desa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis inovasi kuliner lokal di Desa Bongan Tabanan serta perannya dalam mendukung pariwisata berkelanjutan. Metode penelitian yang digunakan adalah kualitatif dengan pendekatan studi kasus. Pengumpulan data dilakukan melalui wawancara mendalam serta observasi langsung terhadap praktik kuliner lokal. Data dianalisi dengan deskriptif kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan Berdasarkan hasil penelitian mengenai inovasi kuliner lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: inovasi kuliner lokal yang dikembangkan di desa wisata bongan Tabanan melalui inovasi pengolahan kuliner lokal melalui modifikasi olahan bahan lokal menjadi sajian modern, inovasi dalam penyajian dan kemasan melalui peranan dan pengemasan menarik sesuai tren global, inovasi dalam promosi kuliner lokal melalui teknologi melalui penggunaan teknologi untuk promosi lewat sosial media. Walau sudah dikembangakn namun masih ada beberapa hal yang belum dilaksanakan walau sebenarnya dapat dikembangkan dengan masskimal seperti pada teknik memasak modern. Inovasi kuliner lokal yang dapat mendukung pariwisata berekalnjutan meliputi Modifikasi olahan bahan lokal menjadi sajian modern yang mendukung pelestarian budaya lokal, keberlanjutan ekonomi. Indikator peranan dan pengemasan menarik sesuai tren global dapat mendukung pengelolaan dampak lingkungan dan keberlanjutan ekonomi. Indikator penggunaan teknologi untuk promosi lewat sosial media dapat mendukung pemberdayaan masyarakat lokal keberlanjutan ekonomi. Beberapa hal dalam inovasi kuliner lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan adalah belum sepenuhnya memanfaatkan platform media sosial. Teknik memasak modern perlu ditingkatkan melalui edukasi masyarakat dengan mengundang chef bertaraf internasional.

ABSTRACT

Picha, I Nyoman. (2025). Local Culinary Innovation in Supporting Sustainable Tourism in Bongan Tourism Village Tabanan Undergraduate Thesis: Tourism Bussiness Management, Tourism Department, Politeknik Negeri Bali.

This undergraduate thesis has been supervised and approved by Supervisor I: Ida Ayu Elistyawati, A. Par., M.Par and Supervisor II: Elvira Septevany, SS., M.Li

Keywords: Culinary innovation, local cuisine, sustainable tourism, culinary tourism.

Culinary innovation is an important factor in maintaining cultural identity while increasing the village's tourist appeal. This study aims to analyze local culinary innovation in Bongan Tabanan Village and its role in supporting sustainable tourism. The research method used was a qualitative case study approach. Data collection was conducted through in-depth interviews and direct observation of local culinary practices. The data were analyzed using descriptive qualitative methods. The results of the study show Based on the results of the study on local culinary innovation in supporting sustainable tourism in the Bongan Tabanan Tourism Village, it can be concluded as follows: local culinary innovation developed in the Bongan Tabanan tourism village through innovation in local culinary processing through modification of processed local ingredients into modern dishes, innovation in presentation and packaging through the role and attractive packaging according to global trends, innovation in local culinary promotion through technology through the use of technology for promotion via social media. Although it has been developed, there are still several things that have not been implemented even though they can actually be developed massively such as modern cooking techniques. Local culinary innovation that can support sustainable tourism includes Modification of processed local ingredients into modern dishes that support the preservation of local culture, economic sustainability. Indicators of the role and attractive packaging according to global trends can support environmental impact management and economic sustainability. Indicators of the use of technology for promotion via social media can support the empowerment of local communities for economic sustainability. Some things in local culinary innovation in supporting sustainable tourism are not yet fully utilizing social media platforms. Modern cooking techniques need to be improved through community education by inviting international chefs.

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL ..... **i**
HALAMAN JUDUL ..... **ii**
HALAMAN PERSYARATAN SKRIPSI ..... **iii**
LEMBAR PERSETUJUAN SKRIPSI ..... **iv**
LEMBAR PENGESAHAN SKRIPSI ..... **v**
HALAMAN PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT ..... **vi**
KATA PENGANTAR ..... **vii**
ABSTRAK ..... **ix**
ABSTRACT ..... **x**
DAFTAR ISI ..... **xi**
DAFTAR TABEL ..... **xiii**
DAFTAR GAMBAR ..... **xiv**
DAFTAR LAMPIRAN ..... **xv**
PENDAHULUAN **1**
1.1 Latar Belakang 1
1.2 Tujuan Penelitian 3
1.3 Rumusan Masalah 3
1.4 Manfaat Penelitian 4
1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian Penelitian 5
TINJAUAN PUSTAKA **6**
2.1. Landasan Teori 6
2.1.1 Inovasi Kuliner 7
2.1.2 Kuliner Lokal 10
2.1.3 Pariwisata Berkelanjutan 13
2.1.4 Desa Wisata 19
2.2. Hasil Penelitian Sebelumnya 20
METODE PENELITIAN **29**
3.1 Lokasi dan Periode Penelitian 29
3.2 Objek Penelitian 29
3.3 Identifikasi Variabel 29
3.4 Definisi Operasional Variabel 30
3.5 Jenis Data dan Sumber Data 31
3.5.1 Jenis data 31
3.5.2 Sumber Data 31
3.5 Metode Penentuan Informan 32

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

3.6 Metode Pengumpulan Data 33
3.6.1 Observasi 33
3.6.2 Wawancara 33
3.6.3 Dokumentasi 34
3.7 Teknik Analisis Data 34
HASIL DAN PEMBAHASAN 36
4.1 Gambaran Umun Tempat Penelitian 36
4.1.1 Sejarah Desa Bongan Tabanan 37
4.1.2 Bidang Usaha 39
4.1.3 Struktur Organisasi Tim Pengelola Desa Wisata Bongan 41
4.2 Penyajian Hasil Penelitian 44
4.2.1 Inovasi Kuliner Lokal yang Dikembangkan di Desa Wisata Bongan Tabanan 44
4.2.2 Inovasi Kuliner Lokal Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Bongan Tabanan 58
KESIMPULAN DAN SARAN 68
5.1. Kesimpulan 68
5.2. Saran 69
DAFTAR PUSTAKA 70
LAMPIRAN 73

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR TABEL

Tabel 3.4 Definisi Operational Variabel…….30
Tabel 4.2.1 Unsur Tradisional an Modern sajian Gonda…….46
Tabel 4.2.2 Inovasi Penyajian berdampak Ekonomi dan Lingkungan……50
Tabel 4.2.2 Inovasi Kuliner Mendukung Pariwisata Berkelanjutan……..…..56

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4.1 Lokasi Penelitian 36

Gambar 4.2. Tim Pengelola Desa Bongan 42

Gambar 4.3 Olahan kuliner gonda 47

Gambar 4.4 Ready to eat foods 50

Gambar 4.5 Pelecing Gonda 51

Gambar 4.6 Jenis hidangan salad udang gonda 51

Gambar 4.7 Paket Nasi Campur Sayur Gonde dan Inovasi Penyajian Kuliner berbahan dasar sayur gonda 52

Gambar 4.8 Pelatihan Pengemasan The dan Kripik Gonda 54

Gambar 4.9 Bentuk Kemasan dan Penyajian Teh Gobo 56

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Pedoman Wawancara 71
Lampiran 2 Hasil Wawancara 84
Lampiran 3 Tabulasi Hasil Wawancara dan Kuesioner 87
Lampiran 4 Struktur Organisasi Pengelolaan Desa 92
Lampiran 5 Surat Ijin Penelitian 93

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pariwisata merupakan sektor strategis dalam pembangunan ekonomi dan sosial, terutama di wilayah pedesaan yang kaya potensi budaya dan alam. Konsep pariwisata berkelanjutan kini menjadi fokus utama, yang tidak hanya mengejar jumlah kunjungan, tetapi juga pelestarian lingkungan, budaya lokal, dan kesejahteraan masyarakat. Dalam konteks ini, kuliner lokal menjadi daya tarik penting yang mampu menggerakkan ekonomi sekaligus melestarikan tradisi.

Di Bali, sektor pariwisata berperan besar dalam perekonomian, termasuk di Desa Bongan, yang terletak di Kabupaten Tabanan, dimana masyaraktanya masih, bergerak pada bidang pertanian, luas wilayah desa bongan 445 hektar, yang meliputi antara lain: lahan sawah 208 ha, hasil utama Desa Wisata Bongan adalah padi dan tanaman gonda sebagian besar penduduk disana menjadi petani gonda tetapi pemanfaatan dan pengolahan Gonda belum maksimal, menjadi olahan sehari hari di ganakan sebagai lauk untuk makanan dan ada juga diberikan kepada hewan ternak, Tanaman gonda yang tidak mengenal musim ini, hampir selalu ada dalam jumlah melimpah dikarenakan masa panennya cukup singkat yaitu empat minggu. Jumlah yang melimpah tidak berarti masyarakat mempunyai penghasilan yang baik dari tiap kali hasil panennya, ini dikarenakan daya ketahanan tanaman gonda setelah

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

panen cukup singkat, kurang lebih 24 jam. Setelah itu tanaman gonda menjadi layu dan rontok serta mengalami perubahan warna kuning pada batang dan daunnya. Hal ini yang menyebabkan masyarakat tidak begitu antusias dalam tiap kali masa panennya, hanya sebatas melakukan kegiatan menanam, panen dan menjual langsung kepada konsumen

Meskipun memiliki sumber daya alam dan manusia yang mendukung, pengembangan kuliner di desa ini belum optimal. Inovasi kuliner yang mencakup produk, proses, penyajian, dan pemasaran, menjadi penting untuk mendukung pariwisata berkelanjutan. Dimana masyarakat cenderung menjual komoditi tersebut dalam bentuk segar atau mentah sehingga tidak mampu memberikan nilai tambah bagi para petani. Inovasi dan kreatifitas masyarakat dalam mengelola dan mengolah hasil pertanian sangat diperlukan sehingga memberikan nilai tambah bagi komoditas dan petani serta mendukung pariwisata berkelanjutan.

Pada observasi awal, ditemukan sejumlah potensi kuliner yang menjanjikan di Desa Bongan. Desa ini identik dengan tanaman gonda, meskipun potensi tersebut cukup besar, namun pengembangannya belum berjalan optimal, karena masyarakat masih mengalami keterbatasan dalam hal inovasi dan strategi pengembangan kuliner lokal.

Berbagai penelitian menunjukkan keterkaitan erat antara inovasi kuliner dan keberlanjutan pariwisata. Tokoh kuliner di Bali, misalnya, berhasil mengangkat hidangan tradisional menjadi kekuatan promosi destinasi (Antara, 2022). kolaborasi sektor kuliner dan pariwisata

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

berdampak positif pada peningkatan pendapatan masyarakat lokal (Taufiq, 2023) menyoroti bahwa. Pentingnya keterlibatan pemangku kepentingan dalam pengelolaan destinasi wisata kuliner yang berkelanjutan (Ciptari et al., 2022) menekankan.

Berdasarkan uraian tersebut maka sangat penting untuk melakukan penelitian tentang "Inovasi Kuliner Lokal dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan"

1.2 Tujuan Penelitian

Mengacu pada rumusan permasalahan, setidaknya ada dua tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengidentifikasi bentuk inovasi kuliner lokal yang dikembangkan di Desa Wisata Bongan Tabanan.
2. Menganalisis inovasi kuliner lokal berperan dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimanakah bentuk inovasi kuliner lokal yang dikembangkan di Desa Wisata Bongan Tabanan?
2. Bagaimanakah Inovasi Kuliner Lokal Dalam Mendukung Pariwisata Berkelanjutan di Desa Bongan Tabanan?

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

1.4 Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini akan dapat memperkaya teori tentang pengembangan dan mengetahui sejauh mana kuliner lokal di desa wisata bongan sebagai sajian wisatawan mendukung pariwisata berkelanjutan. Kedua, mencari bagaimana inovasi kuliner di desa wisata bongan sebagai sajian wisatawan mendukung pariwisata berkelanjutan. Hal ini mencakup identifikasi serta penyusunan strategi yang dapat membantu meningkatkan jumlah kunjungan wisatawan, baik domestik maupun internasional, mempertimbangkan aspek keberlanjutan lingkungan sosial.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Politeknik Negeri Bali

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan acuan untuk penelitian selanjutnya, serta menambah pustaka di Politeknik Negeri Bali.

b. Bagi Masyarakat Desa Bongan

Masyarakat dapat menggunakan temuan ini untuk merumuskan strategi mempromosikan dalam hal ini kuliner lokal juga berperan penting untuk menarik wisatawan dan tentunya inovasi kuliner lokal merupakan salah satu pengalaman di peroleh di desa wisata Bongan, Tabanan.

c. Bagi Penulis

Manfaat yang didapat dari penulis dengan adanya penelitian ini adalah menambah pengetahuan dan wawasan mengenai inovasi kuliner lokal sebagai sajian wisatawan dalam mendukung pariwisata

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

berkelanjutan serta menjadi pengalaman penulis dalam mengaplikasikan ilmu kuliner didapat selama ini.

1.5 Ruang Lingkup dan Batasan Penelitian Penelitian

Ruang lingkup penelitian ini akan memberikan kontribusi signifikan terhadap literatur akademis di bidang pariwisata, khususnya yang berkaitan dengan pengembangan wisata kuliner. Ini akan memperkaya pemahaman teoritis mengenai faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan destinasi wisata dalam hal pengembangan berkelanjutan.

Penelitian ini dibatasi pada kajian mengenai inovasi kuliner lokal di Desa Wisata Bongan, Tabanan, Bali, yang mencakup aspek pengolahan bahan pangan lokal, penyajian, dan nilai budaya yang terkandung dalam makanan khas desa, seperti Teh Gobo dan olahan ayam lokal.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian mengenai inovasi kuliner lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Desa Wisata Bongan Tabanan, maka dapat disimpulkan sebagai berikut: inovasi kuliner lokal yang dikembangkan di desa wisata bongan tabanan melalui inovasi pengolahan kuliner lokal melalui modifikasi olahan bahan lokal menjadi sajian modern, inovasi dalam penyajian dan kemasan melalui peranan dan pengemasan menarik sesuai tren global, inovasi dalam promosi kuliner lokal melalui teknologi melalui penggunaan teknologi untuk promosi lewat sosial media. Walau sudah dikembangakn namun masih ada beberapa hal yang belum dilaksanakan walau sebenarnya dapat dikembangkan dengan masskimal seperti pada teknik memasak modern.

Inovasi kuliner lokal yang dapat mendukung pariwisata berekalnjutan meliputi Modifikasi olahan bahan lokal menjadi sajian modern yang mendukung pelestarian budaya lokal, keberlanjutan ekonomi. Indikator peranan dan pengemasan menarik sesuai tren global dapat mendukung pengelolaan dampak lingkungan dan keberlanjutan ekonomi. Indikator penggunaan teknologi untuk promosi lewat sosial media dapat mendukung pemberdayaan masyarakat lokal keberlanjutan ekonomi. Beberapa hal dalam inovasi kuliner lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan adalah belum sepenuhnya memanfaatkan platform media sosial.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

5.2. Saran

Teknik memasak modern belum dilaksanakan sehingga belum dapat mengembangkan sayuran gonda agar lebih variatif. Untuk hal itu perlu dilakukan pelatihan pengolahan sayuran goda dengan teknik memassak modern. Hal ini dapat dilakukan dengan memberikan edukasi masyarakat dengan mengundang chef bertaraf internasional.

Beberapa hal dalam inovasi kuliner lokal dalam mendukung pariwisata berkelanjutan adalah belum sepenuhnya memanfaatkan platform media sosial. Masyarakat dapat diberikan pelatiah bagaimana melakukan promosi melalui media sosial melalui pelatihan penggunaakn media sosial.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

DAFTAR PUSTAKA

Antara, I. B. K. S. (2022). Eksistensi dalam Globalisasi: Peran Wisata Kuliner dalam Pengembangan Pariwisata Berkelanjutan di Sanur. *Journal of Tourism and Interdiciplinary Studies*, *2*(1), 11–20.

Ashley, C., De Brine, P., Lehr, A., & Wilde, H. (2007). *The role of the tourism sector in expanding economic opportunity*. John F. Kennedy School of Government, Harvard University Cambridge, MA.

Astawa, I. K., & Suryawardani, I. G. A. O. (2018). Pengembangan kuliner lokal dalam mendukung desa wisata berbasis masyarakat. Jurnal Kajian Bali, 8(1), 111–126.

Bagaihing, M., & Mantolas, C. M. (2021). Kuliner Lokal Sebagai Produk Budaya (Studi Kasus Pada On The Rock Hotel, Kupang). *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, *4*(2), 211–224.

Chen, Y., Podolski, E. J., & Veeraraghavan, M. (2017). National culture and corporate innovation. *Pacific-Basin Finance Journal*, *43*, 173–187.

Ciptari, P. D. K., Wibawa, I. G. J. S., & Suardana, I. K. P. (2022). Pengelolaan destinasi wisata kuliner dalam mendukung pariwisata berkelanjutan di Desa Suranadi. *Journal of Finance and Business Digital*, *1*(3), 203–218.

Clarke, T. B., Murphy, J., & Adler, J. (2016). Celebrity chef adoption and implementation of social media, particularly pinterest: A diffusion of innovations approach. *International Journal of Hospitality Management*, *57*, 84–92.

D Hermawan (2020) Inovasi Kluster Industri Berbasis Kapabilitas Lokal di Era Industri 4.0

Frasetyo, M. A., Yulendra, L., & Indrapati, I. (2023). Inovasi penyajian kuliner lokal sebagai penunjang kegiatan pariwisata di Pantai Ampenan. *Journal Of Responsible Tourism*, *3*(2), 765–772.

Goodwin, H. (1995). *Tourism and the environment.*

Gracia, N., Heru, ;, & Aripradono, W. (2024). Pengembangan ide inovasi mochi berisi brownies dengan menggunakan proses design thinking. *Jurnal Paradigma Ekonomika*, *19*(4), 2085–1960.

Huberman, M., & Miles, M. B. (2002). *The qualitative researcher's companion*. sage.

Kurniawan, F. (2010). *Potensi wisata kuliner dalam pengembangan pariwisata di Yogyakarta*.

Kusumawardani, E., & Prasetyo, I. (2023). Penguatan Kapasitas Inovasi Masyarakat Dalam Mewujudkan Desa Wisata Berkelanjutan. *Jurnal Pendidikan Nonformal*, *18*(1), 1978–7138.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI

León-Gómez, A., Gil-Cordero, E., & Cabrera-Sánchez, J. P. (2021). Sustainability and tourism: Bibliometric mapping and future research agenda. Sustainability, 13(5), 2752. https://doi.org/10.3390/su13052752

Lenzen, M., Sun, Y.-Y., Faturay, F., Ting, Y.-P., Geschke, A., & Malik, A. (2018). The carbon footprint of global tourism. *Nature Climate Change*, *8*(6), 522–528.

León-Gómez, A., Ruiz-Palomo, D., Fernández-Gámez, M. A., & García-Revilla, M. R. (2021). Sustainable tourism development and economic growth: Bibliometric review and analysis. *Sustainability*, *13*(4), 2270.

Lewa, A. H. (2018). Pengembangan Masyarakat Berbasis Kewirausahaan Untuk Meningkatkan Pariwisata Dan Budaya Di Desa Wisata Kandri Kota semarang. *LITE: Jurnal Bahasa, Sastra, Dan Budaya*, *14*(1), 37–54.

Lindkvist, K. B., & Sanchez, J. L. (2008). Conventions and innovation: a comparison of two localized natural resource-based industries. *Regional Studies*, *42*(3), 343–354.

Martinez, S. (2010). *Local food systems; concepts, impacts, and issues*. Diane Publishing.

Mathieson, A. (1982). *Tourism: Economic, Physical and Social Impacts*. Longman.

Miles, M. B., Huberman, M., & Saldaña, J. (2014). *Qualitative data analysis: A methods sourcebook*. Sage Publication.

Olsen, D. H., & Timothy, D. J. (2022). *The Routledge handbook of religious and spiritual tourism*. Routledge Abingdon, UK.

Patton, M. Q. (2014). *Qualitative research & evaluation methods: Integrating theory and practice*. Sage publications.

Polat, S., & Aktaş-Polat, S. (2020). Transformation of local culinary through gastronomy tourism. *Sosyoekonomi*, *28*(43), 243–256.

Putri, S. R. N. (2024). Strategi pengembangan produk makanan khas daerah Kabupaten Banyumas sebagai upaya meningkatkan keunggulan bersaing dalam industri kuliner (Studi Kasus Mendoan Toko Sawangan No. 1 Purwokerto) [UNIVERSITAS ISLAM NEGERI]. In *JMPIS* (Vol. 6, Issue 2). https://doi.org/10.38035/jmpis.v6i2

Riswanto, A. T. S. Z. E. S. B. H. Y. B. P. A. M. D. and A. N. Hikmah. (2023). *Inovasi, Peluang, dan Tantangan Ekonomi Kreatif di Indonesia*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.

Rogers, M. A., Strober, T., Bot, A., Toro-Vazquez, J. F., Stortz, T., & Marangoni, A. G. (2014). Edible oleogels in molecular gastronomy. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, *2*(1), 22–31.

Stierand, M., & Lynch, P. (2008). The art of creating culinary innovations. *Tourism and Hospitality Research*, *8*(4), 337–350.

Sunaryo, N. A. (2019). Potensi Wisata Kuliner Di Indonesia: Tinjauan Literatur. *Seminar Nasional Inovasi Dalam Penelitian Sains, Teknologi Dan Humaniora-InoBali*, 235–242.

Suranny, L. E. (2021). Pengembangan potensi desa wisata dalam rangka peningkatan ekonomi perdesaan di Kabupaten Wonogiri. *Jurnal Litbang Sukowati*, *5*(1), 49–62.

Suroto, A. (2023). Peran kuliner lokal dalam mengembangkan gastronomi kuliner berkelanjutan. *Jurnal Pariwisata PaRAMA: Panorama, Recreation, Accomodation, Merchandise, Accessbility*, *4*(1), 55–67.

Yacob, S., Qomariyah, N., Marzal, J., & Maulana, A. (2021). *Strategi Pemasaran Desa Wisata*. WIDA Publishing.

Yunita, A., Dwirandra, A. A. N. B., & Suarjana, I. K. (2020). Strategi pelestarian kuliner tradisional sebagai daya tarik wisata budaya. Jurnal Ilmiah Akuntansi dan Humanika, 10(2), 105–114.

JURUSAN PARIWISATA
POLITEKNIK NEGERI BALI